



◦amuse-gueule (餐前點心)

小松菜慕斯

將小松菜置於法式清湯內煮好後，連同湯汁一起放入攪拌機攪拌成泥。最後再加入生奶油和明膠製成健康可口的小松菜慕斯。

◦hors-d'oeuvre (開胃頭盤)

Flan Champignons de Paris (巴黎蘑菇布丁)

Champignons de Paris=巴黎蘑菇 將蘑菇切片，用黃油充分煎炒。而後加入礦泉水煮成泥，再加入全蛋液混合攪拌，放入容器中蒸制而成。去除多餘湯汁水分，品嚐蘑菇原本的清香與美味。

◦poisson (魚類)

浜鯛鐵板燒 配橄欖醬

以羅勒油為點綴

將沖繩產「浜鯛魚」魚塊置於鐵板上烤至外表香脆，抹上由黑橄欖、鳳尾魚等精製成的法式「橄欖醬」，再撒上用黃油炒過的麵包粉和香草末，香氣撲面而來。

最後淋上融合羅勒萃取物的橄欖油增鮮提味。

◦granité (飲料)

鳳梨冰沙

爽口冰沙 混合了刨冰和鳳梨果肉的冰品甜點。

◦legumé (蔬菜)

烤蔬菜

將島豆腐、苦瓜、四角豆等時令蔬菜置於鐵板上烤製而成。

◦salade (沙拉)

水芹沙拉

足量的沖繩本地水芹，搭配口味絕佳的沙拉調味汁，簡單、健康！

◦viande (肉類)

黑毛和牛鐵板燒 (菲力或者西冷)

金桔果醋、複合醬油、結晶鹽。佐料有青蔥、芥末、蘿蔔泥。可根據您的口味及喜好自行添加。

◦garniture (配菜)

炒豆芽和水菜

以豆芽和水菜為食材，添加蒜蓉醬油炒製而成。

◦riz (米飯)

蒜蓉炒飯或白米飯

味噌湯、醬菜

◦dessert (甜品)

焗可麗餅卷栗子

考維曲巧克力甜點